

Naam bier : Kölsch (door Harry Lenis)

ONK 2019 1e prijs categorie A recept voor 17,2 liter bier

Mout, soort:

Pils	3	EBC	3000	gram
Tarwe	3	EBC	500	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

HallertauMittelfrüh	%alfa	15	gram	70	min. Koken
Saaz	%alfa	21	gram	70	min. Koken
Aroma (eigen tuin)	%alfa	15	gram	10	min. Koken
	%alfa		gram		min. Koken
	%alfa		gram		min. Koken
	%alfa		gram		min. Koken
	%alfa		gram		min. Koken
	%alfa		gram		min. Koken
	%alfa		gram		min. Koken

Gist, soort:

Gist 01 :	S-23 (Fermentis)	Giststarter:	nvt
Gist 02 :		Giststarter:	ja / nee

Maisch schema

Temp, graden C	62	72	78		
Tijd, minuten	30	15	5		
Beslag:	1 op	4,3	Maischwater:	15,00	liter
			Spoelwater	12,00	liter
Kooktijd totaal	90	min	Kleur		EBC
Begin SG	1045		Bitterheid		IBU

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Vergisting bij 12 °C. Gebotteld 3 weken na brouwdatum.
Bottelsuiker 6 gram per liter. EindSG=1006. Alc= 5,4vol%